# Eine feine Wirtschaft

**Kochen in Deutschland** **Vor Generationen stärkten sich Wanderer im Gasthaus »Rottner« vor den Toren Nürnbergs. Noch immer wird mit heimischen Zutaten deftig und regional gekocht. Doch neue Ideen geben den alten Rezepten den besonderen Pfiff**

Bei Nürnberg denkt der Eßlustige an Bratwürste und Lebkuchen. Wer etwas über den Tellerrand zu schauen gewohnt ist, sieht Albrecht Dürer, Hans Sachs und Peter Henlein, den mit dem Ei, das die Zeit in Taschenformat anzeigte. Reichsparteitage stoßen einem auf und das Ende der Naziherrschaft mit den Prozessen.

In all diesen wechselnden Zeiten stand vor den Mauern der Reichsstadt das Gasthaus »Grüne Weintraube«. Bier wurde hier wahrscheinlich seit dem 30jährigen Krieg ausgeschenkt. Bekannt machte es Anfang des Jahrhunderts Kunigunde, die Ehefrau von Johann Rottner, dem Gastwirtssohn. Sie kam aus der Nachbarschaft, aus dem Knoblauchland. Die wußte, wie Schäufele, Stiftenknöchle oder Täubchen zu schmecken haben. Ihr selbstgeschlagenes Eis ließ Wanderer Umwege machen.

Großreuth ist längst eingemeindet. Zu Fuß kommt keiner mehr. Aber gut besucht ist das »Rottner« noch immer. Auch das Ländliche hat sich erhalten. Wie eh steht der blaue Kamin auf rotgefliestem Steinboden, hängen die Mäntel am Haken im Gastraum. Die Stimmung paßt zum Umfeld. Von andachtsvoller Stille mancher Gourmettempel keine Spur. »Was ist guat, was muß weg?« ruft ein Gast, ohne in die Karte zu gucken. Claudia Rottner, die Hausherrin, empfiehlt Filet vom Wildschwein. Bis es soweit ist, stellt sie jedem ein Häppchen auf den Tisch – Terrine von Sauerkraut mit Blutwurstfüllung. Ein Gruß aus der Küche.

FOTO: HANS HANSEN; STYLING: MARLIES KLOSTERFELDE - WENTZEL



FOTO: HANNS-JÖRG ANDERS

Was der eigene Hausgarten nicht hergibt, kauft der schnauzbärtige **Stefan Rottner** bei den Gemüsebauern in Großreuth

Die geschmorte Schulter vom Milchlamm, die am Nebentisch aufgeschnitten wird, steht auch nicht auf der Karte. Leider das letzte Stück. Wie wär's mit einem Salat von Linsen, Kalbskopf und Bries? Danach Rinderrücken mit Kartoffelnocken oder Rehkeule mit Bauerngemüse? Als Fisch empfiehlt sie Waller im Kartoffelmantel. Oder lieber Saibling mit Speck?

Wenn Stefan Rottner, der Inhaber, seinen Kochstil beschreibt, erscheint der kaum anders als der von Kunigunde. Die Karte wechselt er im Wandel der Natur, was er braucht, kommt aus der Nachbarschaft. Kauft er nichts vom Mittelmeer, nichts aus der Bresse, kein Gemüse aus Andalusien? Nein, sagt er, nur die fettreiche Crème double kommt aus Paris und mal Stopfleber. Fisch holt er lebend aus seinem Süßwasserbecken. »Lieber aus der Zucht als wild und vier Tage auf Eis.« Woher die Dinge stammen, die er so gekonnt zubereitet, steht auf der ersten Seite der Speisekarte.

Natürlich wird hier nicht altmütterlich gekocht. Dafür hätte das »Rottner« in diesem Jahr keinen Michelin-Stern erworben und die anderen Lobpreisungen der Restaurantführer. Rote-Bete-Suppe aber gab es schon damals. Nur wurden die angeschwitzten Rüben nicht mit Sherry abgelöscht – »das erhöht den Geschmack«. Auch Krautwickel standen sicher auf der Karte. Aber mit Perlhuhn und Taube gefüllt?

Die Tricks, Rustikales zu verfeinern, hat der 40jährige vor allem in den Schweizer Stuben bei den beiden Müllers, Jörg und Dieter, gelernt. »Erst da habe ich begriffen«, sagt er, »wie wunderbar kreativ dieser Beruf ist. Bis dahin waren für mich Köche fette, schwitzende Kerle, die nach Essensdünsten riechen.«

JÖRN VOSS

**Gasthaus Rottner**
Winterstraße 13
90431 Nürnberg
Tel. 0911/61 20 32,
Fax 61 37 39
Sonntag und Samstagmittag geschlossen

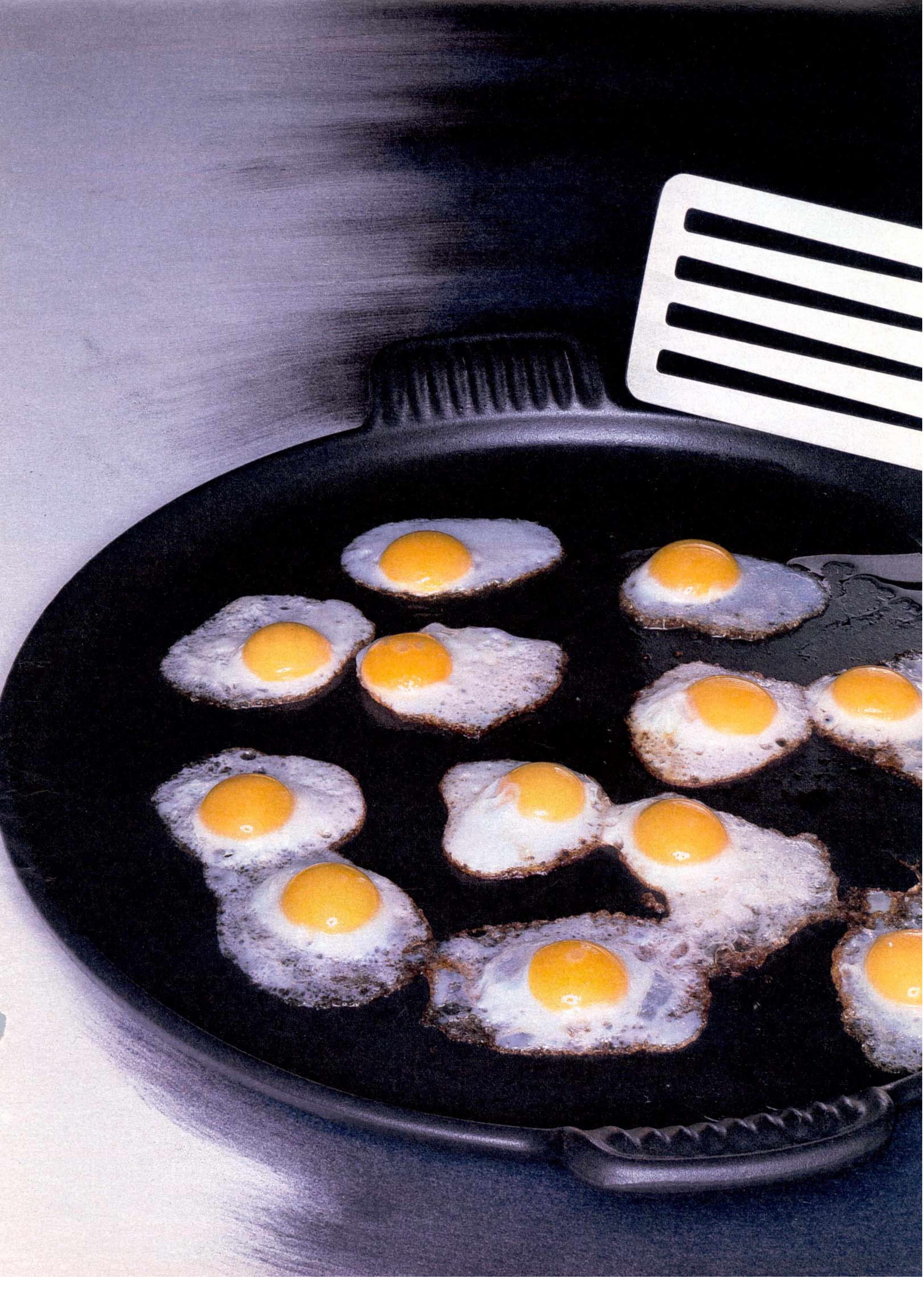
## Gebackenes Gemüse mit Wachteleiern

**Zutaten für 4 Personen:**

2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
1 Rote Bete
1/2 Knolle Sellerie
1 Fenchelknolle
2 Kartoffeln
Pflanzenfett und Butterschmalz zum Fritieren
12 Wachteleier
etwas Butter

→

**Gebratene Wachteleier – dazu wird gebackenes Gemüse serviert**



Salz, Pfeffer aus der Mühle
Feldsalat, mit Dressing angemacht

**1** Gemüse und Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, Fenchel in Stifte.

**2** Fett auf 170 Grad erhitzen, darin das Gemüse fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

**3** Wachteleier in Butter, nicht zu heiß, als Spiegeleier braten, salzen und pfeffern.

**4** Gemüse leicht salzen, mit Feldsalat und Eiern anrichten.







**Der malerische Gasthof »Rottner« in Nürnberg. Im Biergarten gibt es fränkische Brotzeit**

## Rinder-Essenz mit Markrouladen

**Zutaten für 4 Personen**

*Zutaten für die Suppe:*
500 g Markknochen
1,5 kg Rinderknochen
je 100 g Möhren, Lauch, Sellerie
1 Zwiebel
1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt

*Zutaten für die Essenz:*
300 g Ochsenbein, durch den Fleischwolf gedreht
je 30 g Möhren, Lauch, Sellerie
2 Eiweiß
10 Pfefferkörner,
1 Thymianzweig
10 Eiswürfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Sherry, Cognac und Madeira

*Zutaten für die Markroulade:*
5 Eigelb, 2 Eier
150 g Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2–3 EL Milch
Butter zum Backen der Crêpes
80 g Mark (aus den Markknochen)
50 g Semmelbrösel
Muskatnuß, frisch gerieben
Petersilie

**1** Mark aus den Markknochen lösen und gut wässern. Für die Suppe die Rinder- und Markknochen mit kaltem Wasser bedecken und langsam aufkochen. Damit die Suppe eine dunkle Farbe bekommt, die Zwiebel mit Schale halbieren, die Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett scharf anbraten und mit dem gewürfelten Gemüse und Gewürzen zugeben und drei Stunden köcheln. Brühe durch ein Sieb gießen und erkalten lassen.

**2** Zutaten für die Essenz, ohne Alkohol, mischen, kalte Brühe zugießen und langsam zum Kochen bringen, umrühren. 90 Minuten ruhen lassen. Essenz durch ein Tuch gießen und mit Salz, Pfeffer, Sherry, Cognac und Madeira abschmecken.

**3** Für die Rouladen zwei Eigelb und zwei Eier mit Mehl, Salz, Pfeffer und Milch zu einem Teig rühren und daraus in Butter dünne Crêpes backen.

**4** Gewässertes Mark hacken, in einer Pfanne auslassen, durch ein Sieb gießen, abkühlen. Semmelbrösel und drei Eigelb dazurühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann gehackte Petersilie dazumengen. Masse dünn auf die Crêpes streichen, aufrollen, in Klarsichtfolie wickeln.

**5** Crêperollen in siedendem Wasser 15 Minuten pochieren, erkalten lassen, in Scheiben schneiden. Zum Servieren in die heiße Essenz geben.

## Lachsforellenfilet mit Chicorée

**Zutaten für 4 Personen:**

2 Schalotten, gewürfelt
30 g Butter und Butter für die Fischform und für den Chicorée
200 ml Weißwein
500 ml Fischfond
200 ml Schlagsahne
Salz
Zitronensaft
1 EL trockener weißer Vermouth
2 Lachsforellenfilets (à 200 g)
2 Kolben Chicorée
Dill zum Garnieren

**1** Schalottenwürfel in zehn Gramm Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen. Mit 400 Milliliter Fischfond auffüllen, um zwei Drittel einkochen, Sahne zugießen, aufkochen und mit Salz, Zitronensaft und Vermouth abschmecken. 20 Gramm kalte Butter in Flöckchen einarbeiten.

**2** Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Forellenfilets der Länge nach halbieren, in eine mit Butter gefettete Form legen, salzen, mit Zitronensaft würzen, restlichen Fischfond zugießen und etwa sechs bis acht Minuten pochieren.

**3** Vom Chicoréekolben die Blätter lösen. In kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen und in gefetteter Pfanne schwenken, salzen, dann fächerartig auf vier Tellern anordnen.

**4** Fischfilets in die Mitte legen. Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen und die Filets damit überziehen. Mit Dill garnieren.

## Perlhuhnbrust mit Morcheln

**Zutaten für 4 Personen:**

2 Schalotten, fein gewürfelt
20 g Butter
100 g frische Morcheln oder
30 g getrocknete, in Wasser eingeweicht
1 EL Madeira
100 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Perlhuhnbrüste
20 g Butterschmalz

**1** Schalottenwürfel in Butter glasig dünsten. Morcheln gründlich vom Sand befreien und kleinschneiden, zu den Schalotten geben, kurz andünsten und mit der Hälfte des Madeiras ablöschen. Morcheleinweichwasser durch einen Kaffeefilter gießen und mit der Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Perlhuhnbrüste salzen und pfeffern, in einer Pfanne in Butterschmalz auf der Fleischseite anbraten, drehen und mit der Haut nach unten etwa zehn Minuten im Ofen »medium« braten. Fleisch herausnehmen, warm stellen.

**3** Mit restlichem Madeira und Morchelsahne den Bratensatz lösen. Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Fleisch in die Mitte legen.

## Grapefruitgratin

**Zutaten für 4 Personen:**

4 rosa Grapefruits
500 ml Schlagsahne
3 Eier
125 g Zucker
50 g Mehl
2 EL Orangenlikör

**1** Grapefruits schälen, weiße Haut mit ablösen. Filets aus den Häuten lösen. Saft auffangen und aus den Häutchen pressen. Sahne aufkochen.

**2** Eier, Zucker und Mehl verquirlen, zur kochenden Sahne geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen.

**3** In eine Schüssel umfüllen. Mit Orangenlikör und Grapefruitsaft abschmecken.

**4** Backofen auf 250 Grad vorheizen. Fruchtfilets in vier ofenfeste Schälchen verteilen, mit Crème bedecken und bei Oberhitze goldbraun überbacken. Dazu paßt Vanilleeis.